

# PENDOR



## PENDOR SELECTION

<i>PRODUTOR</i>	Calçada Wines
<i>ORIGEM</i>	Portugal
<i>CLASSIFICAÇÃO</i>	DOC Douro
<i>ANO DE COLHEITA</i>	2021
<i>NOTAS DE PROVA</i>	Pendor Selection tem uma cor rubi intensa com tons violáceos. Aromas de frutas vermelhas negras, leve floral com balsâmico. Na boca é um vinho com bom volume, acidez viva e taninos redondos, com final persistente.
<i>TEOR ALCOÓLICO</i>	14%
<i>VINIFICAÇÃO</i>	As uvas foram vindimadas manualmente no ponto ideal de maturação, provenientes de diferentes parcelas e imediatamente processadas na adega. Após desengace e suave esmagamento, as uvas seguiram para cubas de inox, onde decorreu a fermentação alcoólica. Durante esta fase, macerações suaves são realizadas a uma temperatura controlada. Após a fermentação, 30% do lote estagiou em carvalho francês e americano durante 6 meses e os restantes 70% estagiou em cubas de inox. Antes do engarrafamento, o vinho foi ligeiramente estabilizado e filtrado.
<i>TEMPERATURA DE CONSUMO</i>	15-17 °C
<i>CASTAS</i>	Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Barroca
<i>ENÓLOGO</i>	João Cabral de Almeida

